

Speisekarte

Suppe/ Vorspeise

Cremesuppe von Rinderbouillon und Chardonnay; 7 Euro

*Rehmedaillons in Mandelpanade gebacken mit kleinem Salat an
Quittenvinaigrette; 15 Euro*

Hauptgerichte

*Gegrilltes Filet von der Meerbrasse auf Tomaten-Schalotten-
Ratatouille mit Tapenadebrot und Belugalinsen; 18,50 Euro*

*Schweinefiletscheiben an Pfeffer-Sahnesoße mit gebackenen
Semmelknödeln; 16,50 Euro*

*Bries vom jungem Weidekalb an Jus von Portwein und Kakao
mit Crêpes fromage blanc und gebutterter Schwarzwurzel; 22 Euro*

*gegrilltes Rumpsteak an Sauce Bordelaise mit
Pomme Dauphine und Rotweinschalotten; 22 Euro*

*Gebackene Bio-Maishendfilets an Kürbispanade,
mit Kartoffel- Gurkensalat und kleiner Salatgarnitur*

15,90€

Frische Spinatknödel an brauner Butter und Parmesanspänen

12,90€

Kinderschnitzel mit Pommes

8,50€

Dessert

*Birne Helene „Safran“ mit warmer Schokoladensoße,
Sauce Anglais und Vanilleeis; 9,50 Euro*

Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsirup und Joghurt- Sahneeis;

8,50 Euro

Crème Brûlée mit kleinem Obstspieß

8,50 Euro

Bei Allergien bitte beim Personal melden, wir beraten sie gerne!